

【カップ麺・具のヒミツ】

☆ 「ちょっと変わった方法」で乾かすらしい…。

① **フリーズドライ製法** (冷凍 → 空気のない場所で乾燥)

◇ 味噌汁の場合

みそ汁をつく
味噌汁を作る



トレイに入れる



マイナス30度で冷凍



あとはお湯を注ぐだけ!

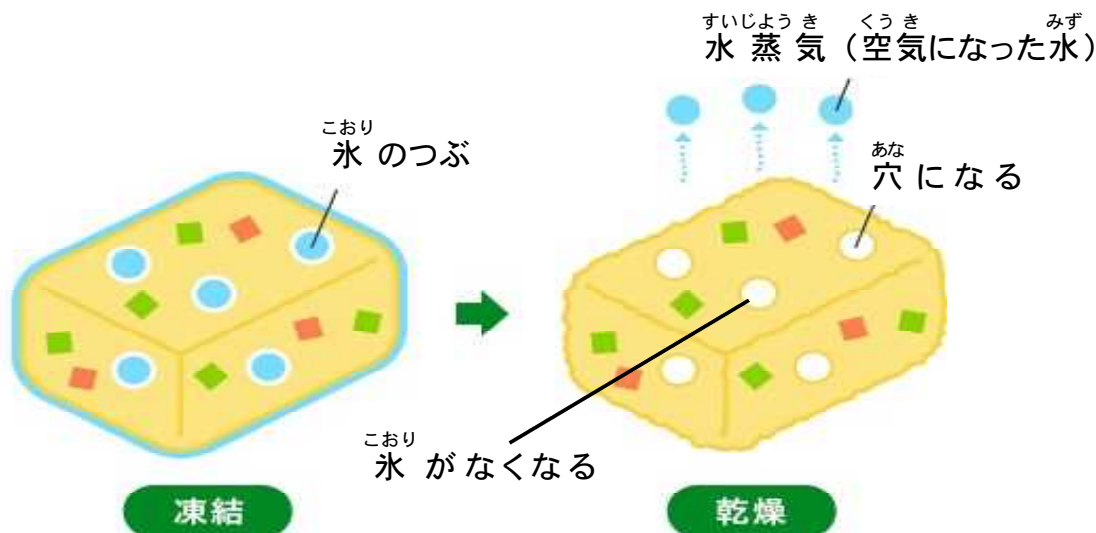


真空凍結乾燥機
空気をゼロにして溶かす

② **フリーズドライ**のしくみ

◇ **真空** (空気なし) の場所で溶かす。

→ 氷は、すぐに「水蒸気 (空気になった水)」になる。



③フリーズドライのよい点^{てん}

- ◇お湯^ゆを入れるだけで、もとどおり。
- ◇栄養^{えいよう}や色^{いろ}が、なくなりにくい。
- ◇軽い^{かる}・長い^{なが}もちする。



【えっ! こんなところにも…】

- ◇フリーズドライ食品^{しよくひん}には、麺^{めん}、味噌汁^{みそじる}、ごはんなど、いろいろな種類^{しゅるい}がある。
- ◇なんと、「宇宙食^{うちゅうしょく}」にも使^{つか}われているらしい。



からあ
スペース唐揚げ



スペースうなぎ



【参考】 農林水産省 HP 「aff (あふ)」

JAXA (ジャクサ) 宇宙航空研究開発機構 HP ほか